



LA CARTE RESTAURANT

Les fruits de mer

Les huîtres de Rostellec ou du Finistère	
6 huîtres	12€
9 huîtres	17€
12 huîtres	22€
Rosace de crevettes roses, mayonnaise maison	15€
Buisson de langoustines du Guilvinec, les 300 gr	23€
Portion de bulots ou de bigorneaux	12€
Araignée ou tourteau (selon saison) mayonnaise	21€

Possibilité de grosse pièce sur commande (24 h à l'avance)

Les Plateaux

Assiette moussaillon	19€
Huîtres, Crevettes roses, Bulots, Bigorneaux	
Plateau de la côte	30€
1/2 Araignée ou tourteau, Huîtres, Crevettes roses, Bulots, Bigorneaux	
Plateau pleine mer	45€
Langoustines, 1/2 Araignée ou tourteau, Huîtres, crevettes roses, Bulots, Bigorneaux	
Plateau pleine mer 2 personnes	90€
Plateau Abri des flots	139€
Plateau pleine mer 2 personnes + 1 homard mayonnaise	

Promenade côtière

Soupe de poissons de roches de nos côtes	12,50€
Rouille, croutons, emmental râpé	
Coquilles à la bretonne comme mon grand-père	19,00€
Foie Gras de canard	21,00€
Fleur de sel et poivre du moulin, Chutney mangue abricot, brioche toastée	
La saint jacques en deux façons	22,00€
3 noix en carpaccio, 3 noix snackées, vinaigrette pomme verte	
Croustillants de langoustes poireaux champignons	21,00€
Mesclun et sauce saté	
Les incontournables palourdes farcies	17,00€
Beurre à l'ail maison	

Balade Hauturière

Tajine de la mer aux poissons de la criée selon arrivage	25,00€
Jus de crustacés, semoule et légumes d'antan	
Filet de Saint pierre et sa brochette de 5 saint jacques	29,00€
Sauce acidulée verveine, riz sauvage, carottes au beurre	
Sole de petits bateaux façon meunière	à partir de 30,00€
Pomme de terre grenailles et petits légumes	
La lotte au chorizo et épices cajun	23,00€
Camaïeu de rouge, riz sauvage et poivron rouge	
Tronçon de turbot ou barbue grillé sur la peau	27,00€
Salicornes et fumet au algues	

La Viande

Pièce du boucher grillée à la plancha	19,00€
Sauce bleu, frites maison, salade	
Tartare de bœuf préparé par nos soins	20,00€
Frites maison, salade	
Entrecôte française grillée à la plancha (300 gr min)	24,00€
Sauce bleu, frites maison, salade	
Burger maison	19,00€
Frites maison et salade	

Végétarien

Masala de légumes du marché	17,00€
Riz long ou pomme de terre	

Homards et langoustes de notre vivier

Les pièces varient entre 500grs et 2,5kgs

Homard breton grillé au beurre à la plancha	12€/100gr
Sauce karigoss, frites maison ou légumes et riz sauvage	
Langouste rose grillée au beurre à la plancha	15€/100gr
Sauce karigoss, frites maison ou légumes et riz sauvage	

Poissons grillés à la plancha

Le chef vous propose des poissons de la criée entier grillés à la plancha :
st pierre, rouget, dorade, lieu, carrelet, turbotin, garni
frites maison ou légumes et riz sauvage (voir ardoise)

Moules / Frites

Marinières 17,50€	Bleu 18,50€	Saté 18,50€
Suppléments		
Salade 4€	Frites 5€	Légumes 4€
		Sauce 3€

Les Fromages

Assiette de 3 fromages affinés	9,50€
Assiette de 5 fromages affinés	12,50€

Les desserts de notre pâtissier

Le traditionnel far breton façon grand-mère	9,00€
caramel beurre salé et glace vanille	
Nougat glacé réalisé par nos soins, coulis de fruits	9,50€
Tiramisu revisité du chef pâtissier	10,50€
Crousty banane, praliné pur, cerneaux de noix caramélisés	11,50€
Trio : Fraises, Citron et Fleurs de sureau	11,50€
Parfait glacé au chocolat et café	10,00€
Dessert du jour : voir ardoise	

Menu enfant - 13,50€

Poisson grillé à la plancha ou moules marinières ou nuggets
Garniture, frites maison ou légumes ou riz sauvage

Boule de glace ou far breton maison

Virée de bord de mer 29,90€

Soupe de poisson de roches de nos côtes

Assiette de crevettes ou de crevettes huîtres ou 6 huîtres creuses

Entrée du jour
voir ardoise

*
La traditionnelle raie au beurre citronné, câpres et pomme vapeur

Poisson du jour
voir ardoise

Viande du jour
voir ardoise

*
Le traditionnel Far breton façon grand-mère, caramel beurre salé, glace vanille

Nougat glacé maison coulis de fruits

Dessert du jour

Assiette de 3 fromages affinés

Escale au grand large 43,50€

Assiette de fruits de mer

Choisissez vos coquilles : à la bretonne ou palourdes farcies

Foie gras de canard, chutney de mangue et abricot, brioche toastée

*
Filet de Saint Pierre et brochette de Saint-jacques, sauce acidulée verveine, carottes au beurre supplément 5€

Lotte au chorizo et épices cajun
Camaïeu de rouge et riz sauvage

Entrecôte française grillée à la plancha, sauce bleu, frites, salade

*
Le crousty banane, praliné pur, Cerneaux de noix de pécan caramélisées

trio ; Fraises, Citron et fleurs de sureau

Tiramisu revisité du chef pâtissier

Assiette de 5 fromages affinés

Poisson ou Viande du jour 19€

Formule du jour 23,50€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert dans le menu «Virée de bord de mer»